МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

**ГОСТ
32040—
2012**

КОРМА, КОМБИКОРМА, КОМБИКОРМОВОЕ СЫРЬЕ

Метод определения содержания сырого протеина, сырой клетчатки, сырого жира и влаги с применением спектроскопии в ближней инфракрасной области

Издание официальное

**Москва
Стандартинформ
2014**

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

Цели, основные принципы и основной порядок проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены ГОСТ 1.0–92 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2–2009 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, применения, обновления и отмены»

Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Открытым акционерным обществом «Всероссийский научно-исследовательский институт комбикормовой промышленности» (ОАО «ВНИИКП»)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии (ТК 004)

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 3 декабря 2012 г. № 54–П)

За принятие проголосовали:

Краткое наименование страны по МК (ИСО 3166) 004–97	Код страны по МК (ИСО 3166) 004–97	Сокращенное наименование национального органа по стандартизации
Армения	AM	Минэкономики Республики Армения
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Молдова	MD	Молдова-Стандарт
Россия	RU	Росстандарт
Узбекистан	uz	Узстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 28 июня 2013 г. № 302–ст межгосударственный стандарт ГОСТ 32040–2012 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 июля 2014 г.

5 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодном информационном указателе «Национальные стандарты», а текст изменений и поправок – в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». Соответствующая информация, уведомление и тексты размещаются также в информационной системе общего пользования – на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет.

© Стандартинформ, 2014

В Российской Федерации настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии

М Е Ж Г О С У Д А Р С Т В Е Н Н Ы Й С Т А Н Д А Р Т

КОРМА, КОМБИКОРМА, КОМБИКОРМОВОЕ СЫРЬЕ
Метод определения содержания сырого протеина, сырой клетчатки, сырого жира и влаги с применением спектроскопии в ближней инфракрасной области

Fodder, mixed and animal feed raw stuff.

Spectroscopy in near infra-red region method for determination of crude protein, crude fibre, crude fat and moisture

Дата введения — 2014—07 —01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на все виды растительных кормов, комбикорма и комбикормовое сырье и устанавливает метод определения содержания сырого протеина, сырой клетчатки, сырого жира и влаги с применением спектроскопии в ближней инфракрасной области.

Настоящий стандарт не распространяется на корма минерального происхождения, жмыхи и шроты.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

ГОСТ 12.2.007.0–75 Система стандартов безопасности труда. Изделия электротехнические. Общие требования безопасности

ГОСТ 7631–2008 Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Методы определения органолептических и физических показателей

ГОСТ 13496.0–80 Комбикорма, сырье. Методы отбора проб

ГОСТ 13496.2–91 Корма, комбикорма, комбикормовое сырье. Метод определения сырой клетчатки

ГОСТ 13496.3–92 Комбикорма, комбикормовое сырье. Методы определения влаги

ГОСТ 13496.4–93 Корма, комбикорма, комбикормовое сырье. Методы определения содержания азота и сырого протеина

ГОСТ 13496.15–97 Корма, комбикорма, комбикормовое сырье. Методы определения содержания сырого жира

ГОСТ 13586.3–83 Зерно. Правила приемки и методы отбора проб

ГОСТ 17681–82 Мука животного происхождения. Методы испытаний

ГОСТ 20083–74 Дрожжи кормовые. Технические условия

ГОСТ 27262–87 Корма растительного происхождения. Методы отбора проб

ГОСТ 27668–88 Мука и отруби. Приемка и методы отбора проб

ГОСТ 31218–2003 (ИСО 6498:1998) Корма, комбикорма, комбикормовое сырье. Подготовка испытуемых проб

Примечание – При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет или по ежегодному информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по выпускам ежемесячного информационного указателя «Национальные стандарты» за текущий год. Если ссылочный стандарт заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться заменяющим (измененным) стандартом. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 Сырой протеин: Суммарное содержание всех азотистых веществ пробы, определяемое по количеству общего азота, умноженному на коэффициент 6,25.

3.2 Сырая клетчатка: Часть углеводов пробы, из которых состоят стенки клеток комбикормового сырья растительного происхождения.

Примечание – В состав сырой клетчатки входят целлюлоза, пентозаны, гексозаны, инкрустирующие вещества и др.

3.3 Влага: Вода, выделяющаяся из анализируемой пробы при высушивании ее до постоянной массы.

3.4 Сырой жир: Смесь триглицеридов жирных кислот и сопутствующих жироподобных веществ пробы.

Примечание - К сопутствующим веществам относят свободные жирные кислоты, спирты, альдегиды, провитамины, пигменты, эфирные масла и др.

4 Сущность метода

Сущность метода заключается в измерении интенсивности отраженного от анализируемой пробы излучения в ближней инфракрасной области спектра, определении содержания сырого протеина, сырой клетчатки, сырого жира и влаги по градуировочным уравнениям, полученным по результатам измерений интенсивности отраженного излучения от образцов с известными значениями определяемых показателей, установленными стандартными химическими методами.

5 Условия проведения измерений

При подготовке и проведении измерений в помещении лаборатории должны быть соблюдены следующие условия:

температура окружающей среды . . . . . от 15 °С до 30 °С;
относительная влажность воздуха . . . . . от 20 % до 90 %;
напряжение питающей сети . . . . . (220 ± 15) В;
частота переменного тока . . . . . (50 ± 2) Гц.

6 Средства измерений и вспомогательное оборудование

Используют следующее лабораторное оборудование:

Анализатор инфракрасный (ИК-анализатор) для измерения интенсивности отражения излучения от анализируемой пробы в ближней инфракрасной области (от 800 до 2500 нм) с индикацией результатов на экране персонального компьютера или дисплее прибора.

Емкости стеклянные или пластиковые с герметично закрывающимися крышками вместимостью 200–250 см3.

Шпатель.

7 Отбор проб

7.1 Отбор проб – по ГОСТ 7631, ГОСТ 13496.0, ГОСТ 13586.3, ГОСТ 17681, ГОСТ 20083, ГОСТ 27262, ГОСТ 27668.

7.2 Масса лабораторной пробы, должна быть не менее 250 г.

8 Подготовка к измерению

8.1 Подготовка проб

Подготовка проб - по ГОСТ 31218.

Необходимо точно соблюдать методику измельчения проб, так как размер частиц существенно влияет на результат измерений.

Измельченную анализируемую пробу переносят в плотно закрывающуюся емкость и, после ее охлаждения до комнатной температуры, используют для снятия спектра. При необходимости анализируемую пробу хранят в герметично закрытой стеклянной или пластиковой емкости в сухом темном месте в течение рекомендуемого срока хранения для исследуемого продукта. Анализируемые пробы муки животного происхождения, кормовой муки из рыбы и морепродуктов, травяной муки, а также комбикормов с высоким содержанием этих видов сырья хранят в холодильнике.

8.2 Подготовка ИК-анализатора к работе

Прибор включают и выводят на режим измерений в соответствии с инструкцией по эксплуатации.

Перед проведением измерений поверхность измерительной кюветы или защитного стекла интегрирующей сферы прибора необходимо очистить.

8.3 Градуировка ИК-анализатора

8.3.1 Градуировку начинают с подготовки двух наборов образцов: основного градуировочного и дополнительного (для проверки градуировки).

Градуировочные наборы образцов для каждого вида сырья и комбикормов готовят отдельно.

Градуировочные образцы подбирают так, чтобы они были представительны по отношению к тем пробам, которые будут затем анализировать с использованием полученных градуировочных уравнений.

Градуировочные образцы должны полностью охватывать весь диапазон возможных значений определяемых показателей и равномерно по нему распределяться, а также обязательно охватывать весь диапазон возможного содержания влаги в анализируемых пробах.

8.3.1.1 Количество проб для получения градуировочного уравнения, предназначенного для анализа образцов с неоднородным видовым составом и различной технологией производства, должно быть не менее 90, для испытания более однородных образцов можно использовать меньшее количество проб. Но во всех случаях количество проб должно быть достаточным для получения градуировочного уравнения, отвечающего требованиям 8.3.6 и раздела 11 настоящего стандарта.

8.3.1.2 Образцы для проверки градуировочного уравнения не должны входить в основной набор градуировочных образцов. Количество образцов для проверки градуировочного уравнения должно быть не менее 10.

Подготовка и анализ проверочных образцов проводятся в тех же условиях, которые использовались для градуировки.

8.3.2 Градуировочные образцы должны быть проанализированы стандартными химическими методами: определение содержания сырого протеина – по ГОСТ 13496.4, сырой клетчатки – по ГОСТ 13496.2, сырого жира - по ГОСТ 13496.15, влаги – по ГОСТ 13496.3.

Анализы выполняют в двух параллельных определениях. При этом обязательно осуществляют контроль точности результатов в соответствии с требованиями стандартов. В случае если такие требования не удовлетворяются, результат отбрасывают и анализы повторяют. Для расчета уравнений берут среднее арифметические значения результатов анализов.

8.3.3 Снятие спектров градуировочных образцов проводят согласно инструкции к прибору. При этом особое внимание уделяют чистоте оптики, встроенного стандарта и измерительной кюветы. Кювету тщательно очищают перед каждым измерением.

Процесс снятия спектров заключается в следующем: тщательно очищенную кювету на специальной подставке, входящей в комплект ИК-анализатора, с помощью шпателя плотно заполняют

тщательно перемешанной анализируемой пробой. Избегают резких движений с заполненной кюветой и ее встряхивания. Не допускается насыпать анализируемую пробу из сосуда, так как это приводит к гравитационному разделению фракций и уменьшает точность определения. Измерения выполняют сразу после заполнения кюветы. Каждую порцию анализируемой пробы загружают в прибор для измерений однократно.

8.3.4 Результаты химических испытаний вводят в компьютер в расчете на абсолютно сухое или воздушно-сухое вещество. Полученные результаты также будут представлены в расчете на абсолютно сухое вещество или на воздушно-сухое вещество соответственно.

8.3.5 Расчет градуировочных уравнений проводят в соответствии с инструкцией к ИК-анализатору. При этом данные, значительно отклоняющиеся от линии регрессии и выделенные программой, должны быть исключены из расчетов после выявления причин отклонения. Причинами могут быть ошибки при выполнении химических анализов, при введении данных в компьютер, при снятии спектров. При исключении этих ошибок причиной может быть отличие спектров таких образцов от основной партии. В таком случае в основную партию включают дополнительно не менее 20 подобных образцов.

Полученное при дальнейшем расчете уравнение должно удовлетворять требованиям 8.3.6 и раздела 11. В противном случае такие образцы исключают из градуировочного набора и из них формируют новый набор образцов для расчета соответствующего ему градуировочного уравнения.

Однократно выполненная градуировка применима до тех пор, пока она по точности удовлетворяет требованиям 8.3.6 и раздела 11.

8.3.6 Проверка правильности градуировки. Проверку правильности градуировки проводят непосредственно после выполнения градуировки, а в дальнейшем – не реже 1 раза в год по образцам, подготовленным по 8.3.1.2.

Рассчитывают расхождение между значениями показателей, полученными на ИК-анализаторе и стандартным химическим методом. Среднее значение отклонения, ΔX, %, вычисляют по формуле:

$$\Delta X = \frac{\sum_{i=1}^{n} \left| X_{i_{ИК}} - X_{i_{СТ}} \right|}{n}, \quad (1)$$

где $X_{i_{ИК}}$ – значение показателя, полученное на ИК-анализаторе, %;

$X_{i_{СТ}}$ – значение показателя, полученное стандартным химическим методом, %;

n – количество образцов, использованных для проверки градуировки.

Значение ΔX не должно превышать предела воспроизводимости стандартного химического метода.

Если это условие не соблюдается, то увеличивают количество градуировочных образцов или градуировку выполняют заново.

Если градуировочное уравнение признано неприемлемым, необходимо выявить причины, проанализировать их и исправить. Причинами могут быть случайные ошибки при выполнении испытания стандартным химическим методом и недостаточное количество представительных градуировочных образцов для конкретного показателя.

8.3.7 Градуировочное уравнение, полученное на одном приборе, может быть использовано для испытаний на других приборах той же модели после его оценки и корректировки.

Для этого набор из не менее 20 образцов, не использованных при градуировке, подбирают в соответствии с 8.3.1, готовят и анализируют аналогично градуировочным образцам (8.3.2, 8.3.3).

После выполнения всех испытаний сравнивают результаты, полученные стандартным химическим методом и на ИК-анализаторе, определяя среднюю разность (смещение), $\overline{d}$, по формуле

$$\overline{d} = \frac{1}{n}\sum_{i=1}^{n} d_i, \quad (2)$$

где n – число анализируемых проб;

di – разность между результатами исследования i-го образца инфракрасным (xi) и стандартным химическим (yi) методами, di= (xi – yi).

После этого вносят поправку на смещение, вычитая среднюю разность ($\bar{d}$) из свободного члена градуировочного уравнения.

Для оценки точности анализов определяют среднеквадратическое отклонение разностей между результатами, полученными на ИК-анализаторе и химическим методом, $S_{\bar{d}}$, после внесения поправки на смещение по формуле

$$S_{\bar{d}} = \sqrt{\frac{\sum_{i=1}^{n}(d_i - \bar{d})^2}{n-1}}, \quad (3)$$

где n – число анализируемых проб;

di – разность между результатами анализов i-го образца на ИК-анализаторе (xi) и стандартным химическим (yi) методом, di= (xi - yi);

$\bar{d}$ – средняя разность (смещение).

Если сравнивают результаты анализов одного набора из 20 образцов, то среднеквадратическое отклонение ($S_{\bar{d}}$) не должно превышать 1,0 % для сырого протеина, 2,0 % для сырой клетчатки, 0,5 % для сырого жира и 0,3 % для влаги.

Если сравниваются результаты для большего количества образцов, указанные значения снижаются на 1/4 (например, $S_{\bar{d}}$ для сырого протеина будет около 0,8 %).

Если точность полученных результатов выходит за указанные пределы, вычисляют уравнение регрессии между результатами, полученными стандартным химическим методом и на ИК-анализаторе

$$yi = a + bxi, \quad (4)$$

где yi – результат анализа i-го образца стандартным химическим методом;

a и b – постоянные известные величины уравнения;

xi – результат анализа i-го образца на ИК-анализаторе.

Затем вносят поправку в градуировочное уравнение, умножая все его коэффициенты, включая свободный член уравнения, на величину b и прибавляя величину a к свободному члену уравнения. Используя исправленное уравнение, вновь проводят его проверку.

Если при этом среднеквадратическое отклонение $S_{\bar{d}}$ выходит за указанные пределы, градуировку проводят заново.

9 Выполнение измерений

Выполнение измерений инфракрасным методом заключается в снятии спектра анализируемой пробы. Снятие спектров анализируемых проб проводят согласно инструкции к прибору. При этом особое внимание уделяют чистоте оптики, встроенного стандарта и измерительной кюветы.

Заполнение кюветы анализируемой пробой проводят по 8.3.3. Пробу необходимо помещать в измерительную кювету так, как это делалось при снятии спектров градуировочных образцов – плотность загрузки пробы в кювету оказывает большое влияние на интенсивность инфракрасных спектров.

10 Обработка результатов

Обработка результатов измерений производится автоматически. Содержание определяемых показателей считывается с дисплея ИК-анализатора и может быть выведено на печать.

За окончательный результат определения принимают среднеарифметическое значение двух параллельных определений, выполненных в условиях повторяемости и удовлетворяющих условию приемлемости 11.1 настоящего стандарта.

Полученный результат округляют до первого десятичного знака.

11 Контроль точности результатов измерений

11.1 Приемлемость результатов измерений, полученных в условиях повторяемости (сходимости)

Абсолютное расхождение между результатами двух параллельных определений, полученными одним и тем же методом на одной лабораторной пробе в одной и той же лаборатории одним и тем же оператором на одном и том же экземпляре оборудования в течение короткого промежутка времени при доверительной вероятности P = 0,95, не должно превышать предела повторяемости (сходимости), r, приведенного в таблице 1.

Таблица 1 В процентах

Наименование показателя	Допускаемое расхождение между результатами двух параллельных определений (предел повторяемости), r	Допускаемое расхождение между результатами в двух разных лабораториях (предел воспроизводимости), R
Массовая доля сырого протеина	1,0	2,0
Массовая доля сырой клетчатки	1,0	2,0
Массовая доля сырого жира	0,3	0,6
Массовая доля влаги	0,3	0,6

11.2 Приемлемость результатов измерений, полученных в условиях воспроизводимости

Абсолютное расхождение между результатами двух отдельных определений, полученными одним и тем же методом на одной лабораторной пробе в разных лабораториях разными операторами на различном оборудовании при доверительной вероятности P = 0,95, не должно превышать предела воспроизводимости, R, приведенного в таблице 1.

Если расхождение между результатами параллельных определений превышает предел повторяемости, то определения повторяют, начиная с заполнения кюветы.

Если расхождение между результатами параллельных определений вновь превышает предел повторяемости, выясняют и устраняют причины плохой повторяемости результатов определений.

12 Требования безопасности при проведении работ

Требования электробезопасности при проведении работ – по ГОСТ 12.2.007.0.

13 Требования к квалификации оператора

К проведению измерений допускаются лица, прошедшие соответствующий инструктаж и ознакомившиеся с руководством по эксплуатации ИК-анализатора и настоящим стандартом.

УДК 636.085.3:006.354 МКС 65.120 С19

Ключевые слова: корма, комбикорма, комбикормовое сырье, ИК-анализатор, метод, сырой протеин, сырая клетчатка, сырой жир, влага, спектроскопия, ближняя инфракрасная область

Подписано в печать 01.04.2014. Формат 60x84 1/8.
Усл. печ. л. 1,40. Тираж 31 экз. Зак. 752.

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ»

123995 Москва, Гранатный пер., 4.

gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru

gost.e-ecolog.ru